

A large, dark, textured letter 'C' is carved into a piece of wood. The wood has a prominent grain pattern. The letter 'C' is filled with a dark, textured material, possibly charcoal or a dark dye. The wood is surrounded by a dense layer of green moss and small, round, green plants. The word 'CHANG' is written in white, serif, all-caps font across the middle of the letter 'C'.

CHANG



Денис
Прохоров

Бренд-шеф ресторана
CHANG

CHANG

АЗИАТСКИЙ ГРИЛЬ & БАР

Любовь к азиатской кухне и культуре легла в основу меню CHANG. Мы собрали самые интересные и яркие вкусы от Индии до Кореи, от Сингапура до Таиланда, чтобы дать всем возможность попробовать лучшие блюда из этих стран, не покидая, при этом, нашего города.

Каждое блюдо из нашего меню – результат большой профессиональной работы, вобравшей в себя настоящие аутентичные рецепты, традиционные кулинарные техники и сам фирменный стиль CHANG. Рыбу и морепродукты мы привозим для ресторана со всего мира, а соусы, пасты и тесто – нашего собственного приготовления. Наша гордость – умение добиваться того самого вкуса «умами», который делает вкус блюд глубже, богаче, насыщенней, то есть по-настоящему азиатским.

В этом меню мы совместили самые разные вкусы и текстуры, учли вековые традиции и решились на авторские эксперименты. Отправляйтесь в настоящее гастрономическое путешествие вместе с CHANG!

ЗАКУСКИ

Appetizers



 x 2-3

БОЛЬШОЕ ПЛАТО СВЕЖИХ МОРЕПРОДУКТОВ

RAW plate deluxe

Сашими (гребешок, угорь, креветка), устрицы 2 шт., ролл тунец, севиче из лосося, севиче из тунца, тартар лосось и тунец, ролл радужный

8600

 острое

 вегетарианское

 гриль

 на пару

 теппан

 дровяная печь

 x 2 на двоих



ПЛАТО САШИМИ

Sashimi plate

3800

Ассорти из рыбы и морепродуктов на льду: аргентинские креветки, мурманский лосось, дальневосточный гребешок, тунец, угорь, соус «понзу»





УСТРИЧНЫЙ СЕТ С ЯПОНСКОЙ, ВЬЕТНАМСКОЙ И ТАЙСКОЙ ЗАПРАВКАМИ

Oyster set with Japanese,
Vietnames and Thai dressing

3 шт 1950

УНИ ИКУРА

Uni ikura

1 шт 650

ЁЖ МОРСКОЙ

Sea urchin

1 шт 550 от 2 шт.

СЕЗОННЫЕ УСТРИЦЫ, СОУС «МИНЬОНЕТ», ЛИМОН

Seasonal oysters, mignonette sauce, lemon

1 шт 690 от 2 шт.

ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ 320

Add truffle

ДОБАВИТЬ
ПЕРЕПЕЛИНЫЙ ЖЕЛТОК 50

Add quail yolk



🍽️ x 2-3

ПЛАТО СВЕЖИХ МОРЕПРОДУКТОВ

Raw plate

Креветки, мурманский лосось, гребешок, тунец, угорь, устрицы 2 шт.,
тартар из тунца, севиче из лосося

5950

САШИМИ

Sashimi

ЛОСОСЬ Salmon	790
УГОРЬ Eel	830
ГРЕБЕШОК Scallop	930
АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА Argentine prawn	850
ТУНЕЦ Tuna	990
КРАБ Crab	1400



Чрезвычайно популярное блюдо нашего времени – тартар. В CHANG мы готовим его по-особенному. Оригинальную подачу на булочке бао мы совмещаем со специальной рецептурой, которая нами не просто качественно проработана, а создавалась командой ресторана долго и тщательно. Так, например, тесто для бао мы готовим не на воде, а на молоке и со сливочным маслом, на жареную булочку

выкладываем шиитаки-мармелад, нарубленное охлажденное мясо с перечным соусом, трюфельным маслом и красным луком. Посыпаем все 24-месячным пармезаном, хрустящим картофелем-пай и зеленым луком. Получается очень гармонично, эстетично и невероятно вкусно. Наслаждайтесь!



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ

ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ШИИТАКЕ-МАРМЕЛАД,
ПАРМЕЗАН, БАО

Marbled beef tartare, shiitake marmalade, parmesan, bao

970



**ТАТАКИ КАРПАЧЧО
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Tataki marbled beef carpaccio

1450



**ИНЬ ЯНЬ БАО,
СВИНОЕ РЕБРО, РОМЕЙН**

Yin Yang bao, pork rib, romaine

560

САШИМИ ЛОСОСЬ, СОУСЫ
«ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»
И «ПОНЗУ»

1290

Salmon sashimi, sauce truffle teriyaki, ponzu sauce

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



ГРЕБЕШОК, ОГУРЕЦ, ДАЙКОН,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

1100

Scallop, cucumber, daikon, truffle teriyaki sauce



ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС
Beef tataki, truffle sauce

1190



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА, БИТЫЕ ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ

1250

Tuna ceviche, chopped cucumbers, tomatoes

СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ, БИТЫЕ ОГУРЦЫ, ТОМАТЫ

970

Salmon ceviche, beaten cucumbers, tomatoes





**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА, АВОКАДО,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНО-ЛУКОВЫЙ»**

1450

Tuna tartare, avocado, truffle-onion sauce



ТАТАКИ СУШИ ЛОСОСЬ, УГОРЬ

850

Tataki sushi salmon, eel

ТАТАКИ СУШИ КРАБ, ЛОСОСЬ

1290

Tataki sushi crab, salmon



ОЛИВКИ | Olives 490

БИТЫЕ ОГУРЦЫ, КЕШЬЮ
Chinese smashed cucumbers, cashews 490

АНАНАС КИМЧИ
Pineapple kimchi 490

БОБЫ ЭДАМАМЕ НА ПАРУ
Steamed edamame beans 490

БОБЫ ЭДАМАМЕ,
СОУС «ЧИЛИ БИН»
Edamame beans, chili bean sauce 490

ПЯТЬ ЗАКУСОК | Five snacks 1970

БУЛОЧКИ БАО ЖАРЕННЫЕ ИЛИ НА ПАРУ
Bao buns (fried or steamed) 220



**КРИСПИ КАЛЬМАР,
СОУС «ЧИЛИ-ТАМАРИНД»**

Crispy squid, chilli-tamarind sauce



740

**КРЕВЕТКИ В СОУСЕ «ВАСАБИ»,
МАНГО, АВОКАДО**

Shrimps, wasabi sauce, mango, avocado

1100





ХУМУС ИЗ ЭДАМАМЕ, 780
ЛЕПЁШКА ПАРАТА

Edamame hummus, paratha flatbread

ЛЕПЁШКА ПАРАТА 320

Paratha flatbread



САМОСА С КУРИЦЕЙ, ЙОГУРТОВЫЙ ЧАТНИ

Chicken samosa, yoghurt chatney

580





ДИМСАМ С КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

Dim sum with crab and shrimp

990



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



ГЁДЗА С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ВАФУ»

Gyoza with marbled beef, truffle wafu sauce

720



САЛАТЫ

Salads



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ БАРБЕКЮ

BBQ Seafood salad

1100



САЛАТ С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ,
БАКЛАЖАНАМИ И СЛАДКИМ
СОУСОМ «ЧИЛИ»

Smokeed eel salad, eggplant, sweet chili sauce

1100

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



НИСУАЗ
В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Nicoise salad, Asian style

1590



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



«ЗЕЛЁНЫЙ БУДДА»

Green Buddha

930



«ЗЕЛЁНЫЙ БУДДА» С КРАБОМ

Green Buddha with crab

1850



СТЕЙК-САЛАТ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Thai style marbled beef steak salad

1250



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛАДКИМ СОУСОМ «ЧИЛИ»

Eggplant salad with sweet chili sauce

820



СУПЫ

Soups



Для приготовления нашего легендарного супа Том-ям мы взяли все самое лучшее из традиционных рецептур Таиланда и привнесли в них кое-что свое, новое и уникальное. Первое, чем мы очень гордимся – это Том-ям паста. Она нашего собственного приготовления по особому авторскому рецепту. Второе – это бульон из жареных осетинских кур, который томится целых 12 часов. Третье – ингредиенты для супа. Мы выбираем для него только лучшие морепродукты, грибы, травы и специи, чтобы не просто приготовить максимально приближенный к аутентичной тайской версии суп, но и подарить каждому нашему гостю наслаждение богатством всех его вкусов – и кислинкой, и пикантностью, и «умами» – все в одном блюде.



ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tom yam with seafoods

1550



x 2



ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tom yam with seafoods for company

2900

МИСО-СУП С ШИИТАКЕ 530

Miso soup with shiitake

МИСО-СУП С
КАМЧАТСКИМ КРАБОМ 970

Miso soup with red king crab



РАМЕН С ХРУСТЯЩЕЙ
КУРИЦЕЙ 850

Ramen with crispy chicken

на двоих

x 2



дровяная печь



теппан



на пару



гриль



вегетарианское



острое





ТРЮФЕЛЬНЫЙ РАМЕН 1440
С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ

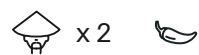
Truffle ramen with marbled beef



КУРИНЫЙ ВОНТОН,
ЛАПША РАМЕН, ПАК-ЧОЙ

Chicken wonton, ramen noodles, pak choi

750



x 2



БОЛЬШОЙ ФОБО

Fobo grande

1780



ОСНОВНОЕ

Main



КУРИНОЕ БЕДРО «МАСАЛА»

990

Masala chicken thigh



ВОК

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ,
ГОНКОНГСКИЙ РИС С ОВОЩАМИ, СОУС «ХО»

1550

(БЛЭК АНГУС, ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ 250 ДНЕЙ)

Marbled beef steak, Hong Kong rice with vegetables, XO sauce
(Black Angus, grain-fed for 250 days)



РИБАЙ СИГНАТУР

1450 за 100 г

(БЛЭК АНГУС,
ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ 250 ДНЕЙ)

Ribeye Signature
(Black Angus, grain-fed for 250 days)

ВОК

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ПАРАТА, СОУС «ЯКИНИКУ»

1400

(БЛЭК АНГУС,
ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ 250 ДНЕЙ)

Marbled beef, paratha, yakiniku sauce
(Black Angus, grain-fed for 250 days)



СВИНОЙ БОК, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ГЛЕЙЗ «ХОЙСИН»

Pork belly with mashed potatoes and hoisin glaze

1250

Утка по-пекински – это «культовое» и, наверное, мое самое любимое блюдо китайской кухни, которое я готовлю уже более 10 лет. Я не раз бывал в Китае и встречал там различные вариации рецептов и техник его приготовления.

Утка по-пекински в CHANG – это своеобразный купаж лучших поварских традиций и рецептур, плюс к этому – уникальный, авторский метод приготовления блюда.

ВОК 

**ЛАПША С УТКОЙ
ПО-ПЕКИНСКИ, СОУС «ХОЙСИН»**

1950

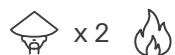
Peking duck with noodles, hoisin sauce



**1/4 УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ,
БЛИНЧИКИ МОМО, СОУС «ХОЙСИН»**

2300

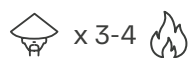
1/4 Peking duck, momo pancakes, hoisin sauce



**1/2 УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ,
БЛИНЧИКИ МОМО, СОУС «ХОЙСИН»**

3800

1/2 Peking duck, momo pancakes, hoisin sauce



**ЦЕЛАЯ УТКА ПО-ПЕКИНСКИ,
БЛИНЧИКИ МОМО, СОУС «ХОЙСИН»**

5900

Whole Peking duck, momo pancakes, hoisin sauce





Да, утка по-пекински – это не просто еда,
это настоящее кулинарное искусство, которое
вам доступно у нас каждый день!

Денис Прохоров
Бренд-шеф ресторана CHANG



ГРЕБЕШОК, КРАСНЫЙ КАРРИ, ЛИЧИ

Scallop, red curry, lychee

1470



ВОК

ПШЕНИЧНАЯ ЛАПША
С КРЫЛОМ ИНДЕЙКИ

Wheat noodles with turkey wing

890



КАЛЬМАР СТИР-ФРАЙ

Stir-fried prawns with vegetables

990





**ЦЫПЛЕНОК ТОМ-ЯМ, МОРКОВНЫЙ
КАРРИ, ОВОЩИ ВОК**

830

Tom yum chicken with carrot curry and wok vegetables



ВОК

**ЖАРЕННЫЙ РИС ТОМ-ЯМ
С КУРИЦЕЙ**

830

Tom yam fried rice with chicken

**ЖАРЕННЫЙ РИС ТОМ-ЯМ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

1180

Tom yam fried rice



ПАД-ТАЙ С КУРИЦЕЙ 870
Pad Thai with chicken

ПАД-ТАЙ С ТИГРОВОЙ
КРЕВЕТКОЙ И КАЛЬМАРОМ 1180
Pad Thai with tiger shrimp and squid

ВОК



ВОК

ЛОСОСЬ, ПАК-ЧОЙ,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ» 1850
Salmon, pak choy, truffle teriyaki sauce

на двоих x 2

дровяная печь

теппан

на пару

гриль

вегетарианское

острое



СВИНЫЕ РЁБРА, ЧИЛИ-ГЛЕЙЗ

Pork ribs, chili glaze

1200



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ ПРАЙМ С КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

3500

(БЛЭК АНГУС,
ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ 250 ДНЕЙ)

Prime beef tenderloin medallion with potato pai
(Black Angus, grain-fed for 250 days)

ВОК 

КАЧО-Э-ПЕПЕ, КАРПАЧЧО ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ТРЮФЕЛЬ

1950

(БЛЭК АНГУС,
ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ 250 ДНЕЙ)

Cacio e pepe, marbled beef carpaccio, truffle
(Black Angus, grain-fed for 250 days)





ЦЫПЛЕНОК КУШИЯКИ

Chicken kushiyaki

850



СИБАС С БРОККОЛИ,
МОРКОВНЫЙ КАРРИ

1680

Sea bass with broccoli and carrot curry



ВОК



ВОК

КРЕВЕТКИ СТИР-ФРАЙ
С ОВОЩАМИ

1180

Prawns with broccoli



ПАК-ЧОЙ, ШИИТАКЕ
Pak choy, shiitake

980

ОВОЩИ СТИР-ФРАЙ,
СТРУЖКА ТУНЦА
Stir fry vegetables, bonito flakes

650

КУКУРУЗА ГРИЛЬ,
МИСО-МАСЛО, ПАРМЕЗАН
Grilled corn, miso butter, parmesan

650

РИС НА ПАРУ
Steamed rice

240

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С ВАСАБИ
Wasabi mashed potatoes

420

ГОНКОНГСКИЙ РИС
С ОВОЩАМИ, СОУС «ХО»
Hong Kong fried rice with vegetables, XO sauce

590

НА КОМПАНИЮ

Per company





x 2



ВОК

МЯСНОЕ АССОРТИ
НА КОМПАНИЮ

Meat plate

5900



ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ

Sea plate grill

6500

ВОК



x 2



СИНГАПУРСКИЙ ЧИЛИ-КРАБ,
РИСОВАЯ ЛАПША, РОМЕЙН, БАО

5800

Singapore chilli crab, rice noodles, romaine, bao



СУШИ-БАР

Sushi bar

РОЛЛ КРАБ, ЛОСОСЬ,
ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

2500

Roll crab, salmon, black truffle



Особое и важное место в нашем ресторане занимает японская кухня. Гости ресторана очень любят это гастрономическое направление, и мы старательно прорабатываем все новинки японской кухни, чтобы не просто удивлять экзотическим видом восточной еды, но и дарить незабываемые ощущения от знакомства с вкусными и интересными блюдами.

Так, наш новый ролл «Краб, лосось и трюфель» оригинален и традиционен одновременно: в центре композиции – лосось, сверху – первая фаланга камчатского краба и трюфель, а для баланса, добавляем листья салата и зеленый лук. К блюду мы подаем наш фирменный соус «Никири», который готовим сами очень давно, и уже не просто этим гордимся, а даже не представляем себе, что на нашей кухне может быть как-то по-другому.

Денис Прохоров
Бренд-шеф ресторана CHANG

ВЫБОР СУШИ-ШЕФА



ТАТАКИ ТОРО ЛОСОСЬ

Tataki toro salmon from 3 pcs

1 шт

420

от 3 шт.

СУШИ-БАР

Nigiri from 2 pcs

от 2 шт.

2 шт.

АРГЕНТИНСКАЯ
КРЕВЕТКА
Argentine prawn

640

ЛОСОСЬ | Salmon

680

УГОРЬ | Eel

680

ГРЕБЕШОК | Scallop

720

ТУНЕЦ | Tuna

720

КРАБ | Crab

980





СУШИ-СЕТ
Sushi set

1560



РАДУЖНЫЙ РОЛЛ
Rainbow roll

1950

ХЕНД-РОЛЛ

Hand roll from 2 pcs

от 2 шт.



УГОРЬ, ФУА-ГРА,
ТРЮФЕЛЬ
Eel, foie gras, truffle
КАМЧАТСКИЙ КРАБ
Red king crab

570
590

ХЕНД-РОЛЛ СЕТ
ПРЕМИУМ
Hand roll set Select

1580



ЛОСОСЬ | Salmon

1 шт.

УГОРЬ | Eel



ТУНЕЦ | Tuna

ГРЕБЕШОК | Scallop

ЛОСОСЬ, ГРЕБЕШОК
Salmon, scallop

ХЕНД-РОЛЛ СЕТ
Hand roll set

420
360
360
450
490

980



ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ С УГРЁМ

930

Baked roll with eel



«КАЛИФОРНИЯ» КРАБ, ЛОСОСЬ, ЗОЛОТО

1790

California crab, salmon, gold



ТОТАЛ ТУНА

Total tuna

1450



Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.





КОПЧЁНЫЙ ЛОСОСЬ,
АВОКАДО, ГРЕЙПФРУТ
Smoked salmon, avocado, grapefruit

990



ЗАПЕЧЁННЫЙ КРАБ,
ГРЕБЕШОК, ЛОСОСЬ
Baked crab, scallop, salmon

1850



РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



КОПЧЁНЫЙ УГОРЬ, АВОКАДО,
СОУС «ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТЕРИЯКИ»

Smoked eel, avocado, truffle teriyaki sauce

1350

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Популярнейший в CHANG десерт – родом из Японии, и мы понимаем, почему гости выбирают его каждый день! В чем его «фишка»? В том, что каждый моти мы делаем под заказ.

Вот буквально, прямо из-под ножа. Основа каждого нежного шарика моти – воздушный крем, а самая важная составляющая вкуса – яркие и сочные свежие фрукты и ягоды, которые мы предварительно подвяливаем (как, например, целые ягоды клубники), чтобы они обрели требуемую концентрацию вкуса, так любимую нашими гостями. И также нельзя забывать про упругое тесто ручной работы, которое нежно обволакивает вкуснейшие разнообразные начинки, дарящие вам поистине волшебное наслаждение!

Денис Прохоров

Бренд-шеф ресторана CHANG

МОТИ

Mochi from 2 pcs

от 2 шт.

1 шт.

350

МОТИ КЛУБНИКА-ВАНИЛЬ

Mochi with strawberries & vanilla

МОТИ МАНГО-МАРАКУЙЯ

Mochi with mango & passion fruit

МОТИ МАЛИНА-ЛИЧИ

Mochi raspberry & lychee





ЧИЗКЕЙК МАТЧА

740

Cheesecake matcha

Если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



БАУНТИ

750

Bounty



БЛОНДИ С МАЛИНОЙ
И ФИСТАШКОЙ

Blondie with raspberries and pistachios

850

ЭСКИМО КРЕМ-БРЮЛЕ
С ГРУШЕЙ И БОБАМИ ТОНКА

Creme brulee ice cream bar with pear and tonka bean

700



ЯПОНСКИЙ БИСКВИТ,
МОЛОЧНЫЙ УЛУН, СОРБЕТ
КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

Japanese biscuit, milky oolong, strawberry-basil sorbet

840

РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ ТРЮФЕЛЬ



ШОКОЛАДНЫЙ КЕЙК
С ЮДЗУ И НИКИРИ

Chocolate cake with yuzu and nikiri

790



ТРОПИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»
Tropical pavlova



HEAVY

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Ice cream and sorbets

1 шарик / 1 scoop

320

БАНАН | Banana

МАНГО | Mango

НИКИРИ | Nikiri

АНАНАС | Pineapple

КОКОС | Coconut

КАЛАМАНСИ
Calamansi

ЧЕРНИКА-ЮДЗУ
Blueberry & Yuzu

КЛУБНИКА-БАЗИЛИК
Strawberry & Basil

МАНГО-МАРАКУЙЯ
Mango & Passion fruit

ШОКОЛАДНОЕ
С БРАУНИ
Chocolate with brownie

ФРУКТЫ

Fruits



АНАНАС | Pineapple

450

МАНГО | Mango

850





Информация в меню носит ознакомительный характер и не является рекламой.
Внешний вид блюд или напитков может отличаться
от фотографии в зависимости от сезонности и авторской техники приготовления.
Подробная информация о составе, пищевой ценности, способе приготовления доступна
для ознакомления в уголке потребителя и/или предоставляется официантом по запросу.